

1/3 Wedges

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

.....	
BELIEBIG	Eachtleng (Kartoffeln)
.....	
ETWAS	Olivenöl
.....	
	Rosmarin und Thymian zum bestreuen
.....	

Zubereitung

1. Beliebige viele Eachtleng gut waschen.
2. Mit Schale in Spalten schneiden
und mit Gewürzsalz und Olivenöl vermischen.
3. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben
und bei 180°C – 200°C ca. 30 Minuten backen.
4. Mit frischem Rosmarin und etwas Thymian fein bestreuen.

2/3 Gewürzsalz

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

270 G	Salz
6 TL	bunte Pfefferkörner
6 TL	Paprikapulver edelsüß
6 TL	Knoblauchpulver
30 TL	Zwiebelpulver

Zubereitung

1. Alles in einer Küchenmaschine fein mahlen.

Tipp 1: Im Thermomix 7 Sek. auf Stufe 10

Tipp 2: dieses Gewürzsalz eignet sich perfekt als Hendlgewürz

3/3 Sauce

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

2 EL	Ketchup
2 EL	Mayonnaise
1 EL	Senf scharf
1 EL	Sauerrahm
ETWAS	Currypulver
ETWAS	Kräutersalz

Zubereitung

1. Alles miteinander verrühren und pikant abschmecken.